



# Recepten

[Museum](#)  
[Historie](#)  
[Informatie](#)  
[Producten](#)  
[Recepten](#)  
[Restaurant](#)  
[Gildehof](#)  
[Doesburg...](#)  
[Contact](#)

## Doesburgsche Mosterdsoep

200 gram mager gerookt spek	1/2 liter melk
40 gram boter	1/2 liter water
1 ui	3 eetlepels Doesburgsche mosterd
60 gram bloem	1 prei
peper	evt. room

Snij het spek in kleine blokjes, snipper de ui en snij de prei heel fijn. Smelt de boter in de pan en voeg achtereenvolgens de spekblokjes en de gesnipperde ui toe. Laat het geheel zachtjes uitbakken, zodat de ui niet verbrandt. Voeg de bloem toe en roer het mengsel glad. Laat het mengsel even garen zonder dat de bloem verkleurt. Voeg al roerend voorzichtig het water en de melk toe en laat het doorkoken tot de soep licht gebonden is. Voeg nu de mosterd toe en de peper naar smaak. Roer het geheel glad en kook heel even door. Voeg vlak voor het serveren de prei toe. Extra lekker: voeg gelijk met de mosterd een scheut room toe.



## Mosterdsaus

1 kleine ui	35 gram bloem
1/2 liter bouillon	45 gram Doesburgsche mosterd
40 gram boter	evt. room



Snipper de ui en fruit hem met boter aan. Voeg de bloem toe. Roer het mengsel glad en laat garen zonder dat het verkleurt. Voeg al roerend in kleine hoeveelheden de bouillon toe en laat alles even doorkoken. Voeg de mosterd toe en roer de saus glad. Laat even doorkoken. Past goed bij: gekookte eieren, vis, rookworst, andijvie, capucijners en bruine bonen. Om de saus te verfijnen kunt U een scheutje room toevoegen.